

Bayernland



# HERZRÜHRKUCHEN

1 Kuchen



Ca. 60 Min.  
Zubereitungszeit



## Zutaten Teig

6 Eier  
350 g Zucker  
340 g Bayernland Goldbutter (weich)  
2 Pck. Vanillezucker  
400 g Mehl  
2 Pck. Backpulver  
50 ml Milch  
Pinke Lebensmittelfarbe  
Herzausstecher

## Zutaten Frosting

100 g Bayernland Goldbutter (weich)  
100 g Puderzucker  
100 g Bayernland Farmi Frischkäse

## Zubereitung

1. Für den Teig die Eier, den Zucker, die Butter und den Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Milch dazu geben und rühren bis ein homogener Teig entsteht.
2. 1/3 des Teiges umfüllen und mit der pinken Lebensmittelfarbe einfärben. In eine flache Form geben und bei 160 °C für 10-15 Minuten ausbacken. Kurz abkühlen lassen und Herzchen ausstechen.
3. Die Hälfte des hellen Teiges in eine Kastenform geben. Die Herzchen stapeln und in den hellen Teig setzen. Die Herzchen mit der anderen Hälfte des hellen Teiges bedecken.
4. Den Kuchen bei 160 °C für 40-45 Minuten backen.
5. Für Das Frosting die Butter schlagen bis sie ganz weiß ist. Das kann 10-15 Minuten dauern. Puderzucker und Frischkäse hinzugeben und nochmals gut aufschlagen.
6. Das Frosting auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und verzieren.

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT [WWW.ESSEN-MIT-LIEBE.COM](http://WWW.ESSEN-MIT-LIEBE.COM)



/bayernlandeg

/bayernland\_eg

[www.bayernland.de](http://www.bayernland.de)



Mehr Rezepte unter:

[www.youtube.com/BayernlandTV](http://www.youtube.com/BayernlandTV)